73e Année T. 146 N° 32-33 5-12 Aout 1956

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270.

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
11 AUG 1956

Direction et Administration 1bis rue de Verdun. - MONTPELLIER

DIRECTION

—

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture, de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis et des Ecoles régionales d'Agriculture

de Membres du Personnel de Stations de l'Institut national de la recherche agronomique ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,

de l'Institut national des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,

de la Section de Sélection et de contrôle des bois et plants de vigne,

avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général . E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2000 Fr.

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE 30 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1 BIS, RUE DE VERDUN -- MONTPELLIER

C.C.P. : 1786 MONTPELLIER TÉLÉPH. 72-59-76

Publicité extra-régionale : AGENCE CHIMOT
3, rue d'Amboise, PARIS (2me). Tél. RIChelieu 51-76 et la suite

CHARRUES VIGNERONNES DIVERSES

pour la motoculture et traction animale

■●■

Etablissements AUBERT

MAISON FONDEE EN 1888

14, rue Toiras, 14 — MONTPELLIER — Tél. 72 61-80

Quand vous écrivez

à nos Annonceurs

Recommandez-vous du

PROGRES AGRICOLE & VITICOLE

Montpellier

Villefranche-sur-Saône

ATELIERS P. ESTEBAN & FILS

Spécialité de **PASTIÈRES et TOMBEREAUX de VENDANGE**

COMPORTES tout acier (grands et petits modèles)

CONSTRUCTION de **CHARRETTES MÉTALLIQUES** MONTÉES sur PNEUS AGRAIRES

SOUDURE AUTOGÈNE et SOUDURE ÉLECTRIQUE pour tous métaux

RÉPARATIONS de CHAUDIÈRES et de CHASSIS tous modèles

TOUS TRAVAUX DE **TOLERIE**

1'e Bld Vieussens, **MONTPELLIER,** Tél.: 72 44-46

LES SEULS REPARATEURS DE LA REGION D'APPAREILS A CONCENTRER

réussi ce vin !..
Brillant parfait
Conservation certaine
Acidité volatile faible
AVEC
SULFO
PHOSPHATE
HUBERT
LA LITTORALE
BÉZIERS

73me ANNÉE — No 32-33 5-12 AOUT 1956

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. BRANAS. — *Chronique*. — Le Congrès des producteurs de raisins de table. 85
J. BRANAS. — B.A. Samarakis. 87
M. MARICHAL. — Caractérisation des vins issus d'hybrides producteurs directs par chromatographie simplifiée. 88
Claude VALAT. — La Roussanne. 92
Raymond MARSOLAT. — Quand le Vigneron devient Arboriculteur. . . 100
Questions diverses. — O.I.V. VIIIme Congrès international de la Vigne et du Vin *(suite)*. 108
Bulletin commercial. — Bulletin météorologique.

CHRONIQUE

Le Congrès des producteurs de raisins de table

Le Congrès annuel de la Fédération nationale des producteurs de raisins de table s'est déroulé à Carqueiranne (Var) du 20 au 22 juillet 1956, sous la présidence de M. Charles DAUSSANT.

Les problèmes posés par cette production diffèrent très sensiblement de ceux que connaît le marché du vin : la culture des cépages de table s'étend aux dépens du reste de la viticulture ; le marché des raisins frais est en équilibre en raison de la possibilité de vinifier les excédents ; il connaît un « prix-plancher » qui est celui du vin.

On peut donc ici être productiviste et expansionniste et l'on peut l'être encore pendant quelques années.

Toutefois, il y a lieu de se demander si la faveur, économiquement justifiée, que rencontre, notamment dans le Midi, l'extension des cultures de variétés de table, ne contient pas en germe quelques diffficultés qui pourraient se manifester à brève échéance.

Mais on n'en est pas là, les difficultés étant surtout administratives ; on se demande encore si cette production est de la viticulture et si elle doit rester assujettie aux règles générales.

(plantations notamment), comme le veut sans aucun doute l'intérêt des producteurs et de l'ensemble des vignerons, ou bien, si elle peut être réunie aux « fruits et légumes » comme le souhaite une tendance qui se manifeste à la fois rue de Varenne et dans quelques milieux de producteurs, pour des raisons qui ne sont évidemment pas les mêmes.

Les obstacles administratifs sont de ceux qu'il vaut généralement mieux contourner car des équipes diligentes s'emploient à rétablir ceux que l'on vient à renverser. C'est ainsi que devant l'intérêt que présentent l'obtention et l'expérimentation de nouvelles variétés pour satisfaire aussi bien les besoins de certains marchés extérieurs que la demande intérieure, et celui qui s'attache aux études relatives aux pratiques culturales et technologiques susceptibles d'améliorer les produits ou de les obtenir à meilleur compte, M. Daussant et ses collègues ont, depuis de longs mois, cherché à dégager, pour ces objectifs, des crédits inemployés en 1956 par le fonds de garantie. Ils n'y sont pas parvenus encore.

M. le Ministre de l'Agriculture, qui a assisté à une partie des débats, a bien voulu répondre favorablement aux sollicitations en déclarant, notamment, qu'il appartenait à M. Braconnier, dont on sait qu'il cumule les fonctions de directeur du Cabinet et de directeur de l'Institut national de la recherche agronomique, d'effectuer la mise au point administrative nécessaire.

Mais la rigidité de notre appareil administratif n'est pas favorable à la mise en place de cette sorte de bureau d'études techniques et économiques qui est une nécessité pour la production nationale de raisins de table dont la valeur globale se situe entre 10 et 15 milliards, alors surtout qu'elle est en extension et qu'il importe de l'orienter en fonction de données rationnelles et objectives si l'on veut éviter des difficultés économiques et sociales aisément prévisibles. De sorte que, dans l'hypothèse où des crédits peuvent être dégagés pour cet objectif — et, vraisemblablement, le fonds de garantie, dont le rôle est économique ne peut les réserver à cette fin que d'une manière indirecte — ils ne pourront être centralisés et ils se perdront, ou à peu près, dans une foule de directions, parfois opposées.

Si l'on trouve que je manifeste trop de pessimisme je répondrai que c'est là ce qui s'est toujours produit jusqu'ici et que je souhaite être dans l'erreur,

J. Branas

B. A. SAMARAKIS

M. B. A. SAMARAKIS, directeur de l'Office International du Vin, est mort à Paris, le 17 juillet 1956, alors que rien ne laissait prévoir sa fin.

Aux côtés du Président BARTHE puis du Président LEROY, dans les fonctions de Secrétaire général de l'O.I.V., ensuite dans celles de directeur, M. SAMARAKIS menait à bien une tâche considérable, parfois écrasante.

Le *Bulletin de l'Office International du Vin* est devenu, sous sa direction, une revue spécialisée d'une haute tenue où les problèmes techniques et économiques soulevés par la viticulture de tous les pays du monde sont abordés ; M. SAMARAKIS en maintenait l'intérêt par des informations recueillies grâce à des contacts permanents avec les gouvernements des pays membres de l'O.I.V. et avec les organisations internationales qui, telle la F.A.O., sont intéressées par l'agriculture mondiale.

J'ai pu me rendre compte de son admirable activité, de la méthode avec laquelle, mariant avec finesse, la souplesse et la fermeté, il obtenait des experts de l'O.I.V. un rendement dont témoignent le nombre et l'importance des communications remises à l'occasion des Congrès internationaux et des sessions annuelles de l'O.I.V., manifestations au cours desquelles il dépensait ses forces sans compter.

Toutes ses pensées, tout son temps étaient consacrés au rayonnement de l'O.I.V. et il avait contribué depuis dix ans à accroître le nombre des membres de l'organisme international et à maintenir son indépendance. Mais la France, qui était sa seconde patrie, perd en lui un ami dont l'attachement ne s'était pas démenti au cours des jours les plus sombres ; son amitié allait également à l'Ecole de Montpellier vers laquelle il se tournait parfois avec confiance. Enfin, il avait su, avec l'appui du Président LEROY et du Professeur DALMASSO, développer l'activité de l'O.I.V. dans le domaine scientifique et technique.

Nous sommes pleinement conscients de la perte que représente la disparition de M. SAMARAKIS. Que Mme SAMARAKIS, sa fille et son beau-fils veuillent bien trouver ici la part que nous prenons dans leur douleur et leur deuil.

J. BRANAS.

TECHNOLOGIE — CHIMIE — ANALYSE

Caractérisation des vins issus d'hybrides producteurs directs par chromatographie simplifiée

INTRODUCTION.

PRINCIPE DE LA MÉTHODE ET BUT DE LA RECHERCHE.

Purification et concentration de la matière colorante ;
Chromatographie ;
Examen à la lumière ultra-violette.

RÉSULTATS.

BIBLIOGRAPHIE.

INTRODUCTION

Depuis les travaux de Willstatter et Zollinger (1) sur les matières colorantes des raisins, plusieurs travaux ont confirmé que la nature de ces substances variait selon qu'elles provenaient de vignes françaises (V. vinifera) ou de vignes américaines. MM.. J. et P. Ribéreau-Gayon ont publié différentes notes à ce sujet (2, 3, 4, 5) et M. L. Deibner (6) signale et résume certains travaux russes relatifs au même sujet. Les techniques chromatographiques permettent des séparations très poussées autorisant même des identifications certaines et rapides.

L'ensemble des travaux porte surtout sur la matière colorante des raisins, celle-ci étant extraite des pellicules et concentrée d'une façon convenable pour obtenir des chromatogrammes faciles à interpréter. Dans le cas des vins, la teneur en matière colorante est souvent insuffisante pour aboutir aux séparations souhaitées ; de plus, d'autres constituants des vins, organiques ou minéraux, gênent plus ou moins les séparations. Enfin, la fermentation est susceptible de modifier la structure même de ces matières colorantes qui, formées d'hétérosides, sont partiellement hydrolysées.

Il est cependant intéressant d'étudier tels qu'ils s'y trouvent les colorants des vins issus de vignes françaises ou de vignes hybrides, afin de pouvoir différencier ces deux sortes de produits.

Principe de la méthode et but de la recherche

C'est pour essayer de déterminer la provenance d'un vin que le procédé suivant a été mis au point. Il ne s'agit pas d'un procédé rigoureux permettant une séparation de toutes les matières colorantes d'un vin, mais d'un procédé pratique permettant de reconnaître un vin d'hybride d'un vin de vinifera. Il est même possible de rechercher qualitativement la présence d'un vin d'hybride dans un coupage.

Le principe de la méthode consiste en l'examen en lumière ultra-violette de chromatogrammes des matières colorantes du vin, préalablement purifiées et concentrées.

Le mode opératoire comprend essentiellement trois parties, dont voici le détail :

1. *Purification et concentration de la matière colorante :*

Le procédé suivant, signalé par A. P. Mathers (7) a été adapté comme suit : 20 ml de vin sont introduits dans un tube à centrifuger de 50 ml environ. On y ajoute 20 ml d'une solution à 1 % de $Ca\ Cl_2$ sec dans l'alcool méthylique. On agite, puis on ajoute 1 ml d'ammoniaque à 22° Bé. On agite et on centrifuge. Le précipité contient les pectines et la majeure partie des matières colorantes. Selon l'auteur cité, ce sont surtout les anthocyannes qui précipitent, alors que les flavones restent en solution. On élimine le liquide surnageant et on reprend le précipité par 10-15 ml d'une solution d'acide phosphorique dans l'alcool isopropylique (1 ml de PO^4H_3 à 85 % dans 100 ml d'alcool). L'acide phosphorique précipite l'excès de calcium et les pectines. La matière colorante, qui avait viré au bleu verdâtre après addition d'ammoniaque, se redissout en rouge dans le milieu. On laisse reposer quelques temps (il est inutile de centrifuger une nouvelle fois) et le liquide clair est versé dans un petit Erlenmeyer de 30 ml que l'on adapte à un réfrigérant descendant. On chauffe doucement pour éliminer le plus de solvant possible et on ne conserve que 0,5 à 1 ml de liqueur fortement colorée (Liqueur A).

C'est sur ce produit concentré et partiellement épuré, que se feront les séparations chromatographiques.

2. *Chromatographie :*

a) *Le papier :* Différents papiers ont été essayés, et dans ce cas particulier qui nous intéresse, la qualité du papier ne paraît pas avoir une grande influence. Les papiers *Arches* pour chromatographie conviennent très bien ; les 8 qualités essayées ont toutes donné de bons résultats. La qualité « *Arches 302* »

notamment, contient très bien. Les essais ont été effectués sur de petites feuilles de 7 ou 8 cm. de large sur 15 cm. de long. Le long d'un petit côté et à 3 cm. environ du bord, on trace une ligne au crayon sur laquelle viendront s'inscrire les traces de liqueur à essayer. L'autre côté de la feuille est replié pour être accroché à une baguette de verre qui maintiendra le papier à une hauteur convenable dans le solvant.

A l'aide d'une petite pipette capillaire (tube de verre de 5 mm. de ϕ étiré), dont on plonge la fine extrémité dans la liqueur A, on trace de fins traits sur la ligne de crayon. Ces traits ont 1 cm. de largeur et sont à 1 cm. au moins des bords de la feuille et séparés entre eux d'un centimètre environ. Sur la feuille de papier, 3 traits peuvent ainsi être inscrits et chromatographiés simultanément. Il importe que l'épaisseur des traits soit aussi fine que possible (2 mm. maximum). Pour avoir une quantité suffisante de matière colorante sur chaque trace, il est nécessaire de superposer plusieurs traits, selon l'intensité colorante de la liqueur A : 5 à 20, selon les cas. Entre chaque trace, il est indispensable de laisser sécher complètement l'inscription précédente. Ces conditions se réalisent facilement en laissant les papiers sur un radiateur chaud.

b) *Le solvant :* Le solvant le plus commode et qui donne les résultats les plus rapides est le tampon phosphorique de Britton et Robinson, dont la composition est la suivante :

Acide phosphorique pur. . . .	3,92 g
Acide acétique pur.	2,40 g
Acide borique cristallisé pur. . .	2,48 g
Eau distillée, Q.S. pour 1.000 ml	
Le pH de ce solvant est 1,81	

Ce solvant est introduit dans une petite cuve sur une hauteur telle que la base du papier y trempe, mais sans atteindre le trait de crayon. Cuve et solvant, papier et support sont recouverts par une cloche de verre.

La durée du développement dans ces conditions est de 15 à 20 minutes ; il suffit que le front du solvant soit à 10 cm. environ de la ligne de crayon.

Ensuite les feuilles sont séchées et examinées en lumière ultra-violette.

3. *Examen en lumière ultra-violette :*

Toute lampe de Wood convient à cet examen. L'appareil le moins onéreux est formé par l'ampoule, son réflecteur et son transformateur d'alimentation *(Mazda ou Philips)*. Il suffit donc d'observer les chromatogrammes secs à la lumière de la lampe

de Wood. On trouvera des renseignements sur la nature des substances végétales en fonction de leur fluorescence dans l'article de R. H. Goodwin (9).

Résultats

Les résultats des observations en lumière noire sont très faciles à interpréter : les cépages français essayés (Pinot, Gamay, Syrah) montrent une (Pinot) ou deux (Gamay et Syrah) taches sombres non fluorescentes déjà visibles en rouge, en lumière blanche.

Les vins issus de cépages hybrides vinifiés en rouge montrent diverses taches dont une est vivement fluorescente en rouge vif. Cette tache qui paraît très constante chez les quelques hybrides étudiés (Baco I, Seibel 1.000, Kuhlmann, Maréchal Foch, Oberlin) fait complètement défaut chez les cépages français.

Des mélanges expérimentaux de vins issus de cépages français ne montrent jamais cette tache fluorescente rouge. De même des mélanges d'hybrides conservent la présence de cette tache, ainsi que des coupages entre des vins français et des vins d'hybrides

Il y a donc là un moyen relativement simple de reconnaître la présence — licite ou non — de vins d'hybrides dans les coupages. De même, le Gamay, qui donne une tache sombre non fluorescente, se retrouve aisément dans des mélanges Pinot-Gamay. Le Pinot ne donne qu'une faible tache, localisée au voisinage de la ligne de départ.

En comparant les taches obtenues avec des extraits de pétales de fleurs, et en accord avec les observations de MM. Ribéreau-Gayon, il semble bien que la tache rouge fluorescente soit due à du malvoside détecté par ces auteurs dans d'autres hybrides de la région bordelaise.

Ces mêmes résultats ont été retrouvés par des procédés analogues par MM. Sudraud et Puisais (10).

Les mêmes essais ont été faits dans les mêmes conditions, mais en chromatographie circulaire, selon la technique de M. J. Carles (8), en utilisant le même solvant de Britton et Robinson. On obtient alors des anneaux concentriques comparables aux taches des précédents chromatogrammes. Dans le cas des vins d'hybrides, il existe, toujours au même endroit, un anneau rouge intensément fluorescent sous la lampe de Wood. Cette méthode est plus rapide, car un chromatogramme s'obtient en quelques minutes seulement, mais on ne peut avoir plusieurs échantillons sur la même feuille.

Des essais ultérieurs permettront non seulement d'étudier de la sorte d'autres cépages, mais aussi de préciser la localisation

de ces divers colorants dans le raisin et de voir le comportement des vins d'un cépage donné (Vinifera ou Hybride) en fonction du mode de vinification (vin rouge ou vin rosé).

Annales des Falsifications et des Fraudes.

M. Maurice Marichal,
Station œnologique de Bourgogne (I.N.R.A.)

Bibliographie

(1) WILLSTATTER et ZOLLINGER. — *Lieb. Chem. Ann.*, 1915, 408, p. 83.
(2) RIBÉREAU-GAYON P. — *Comptes rendus de l'Académie d'Agriculture*, 1953, n° 17, p. 800.
(3) RIBÉREAU-GAYON J. et P. — *Comptes rendus de l'Académie des Sciences*, t. 258, n° 14, p. 2114 (1954).
(4) RIBÉREAU-GAYON J. et P. — X^me Congrès International des Industries Agricoles et Alimentaires, Madrid, 1954.
(5) RIBÉREAU-GAYON P. — *Annales des Falsifications et des Fraudes*, nov.-déc. 1954, p. 436.
(6) DEIBNER L. — *Ann. de l'I.N.R.A.*, série E., déc. 1952, p. 349.
(7) MATHERS A.P. — *Journal of A.O.A.C.*, vol. 4, n° 2, p. 307 (1951).
(8) CARLES J. — *Bull. Soc. Chim. Biol.* XXXVII, n° 4, p. 251 (1955).
(9) GOODWIN R.H. — *Annual Review of Plant Physiology*, vol. 4, p. 283 à 304 (1953).
(10) SUDRAUD P. et PUISAIS J. — *Annales des Falsifications et des Fraudes*, n° 554, fév. 1955, p. 51.

LA ROUSSANNE

Il y a cinquante ans la Roussanne était cultivée à Tain-l'Hermitage, à Saint-Péray, et dans l'Isère (1). Ce cépage était considéré comme identique au Bergeron cultivé à Chignin (Savoie) et au Barbin des vignobles, de Sainte-Hélène-du-Lac et de Villard-d'Héry (Savoie).

A l'heure actuelle cette aire de culture s'est profondément modifiée.

Si la Roussanne existe encore à Chignin, si on trouve des ceps isolés dans la région de Tain, principalement sur le territoire de la commune de Mercurol, elle a totalement disparu à Sainte-Hélène-du-Lac et Villard-d'Héry où la culture de la vigne n'existe pratiquement plus, mais où les traces de ce cépage s'y retrouvent dans quelques parcelles abandonnées.

(1) Je dois remercier M. Deschaux, agent technique de l'I.N.A.O. à Valence, et M. Goddard, ingénieur à la Direction des Services Agricoles de la Savoie, pour l'aide qu'ils ont bien voulu m'apporter lors de mes prospections ampélographiques.

Par contre à Saint-Péray il n'a pas été possible jusqu'à aujourd'hui d'y retrouver la Roussanne.

L'étude ampélographique sur le terrain, si elle permet de confirmer l'assimilation Roussanne, Bergeron, Barbin, permet de différencier aussi ce cépage de la Marsanne.

Le premier étant toujours associé au second en culture, ces cépages sont souvent confondus. C'est ainsi qu'à Tain- l'Hermitage certains ceps reconnus comme des Roussannes par le praticien, sont des Marsannes, assez éloignées en réalité du type moyen. A Saint-Péray, tous les ceps de Roussanne qu'on a bien voulu nous montrer sont des Marsannes.

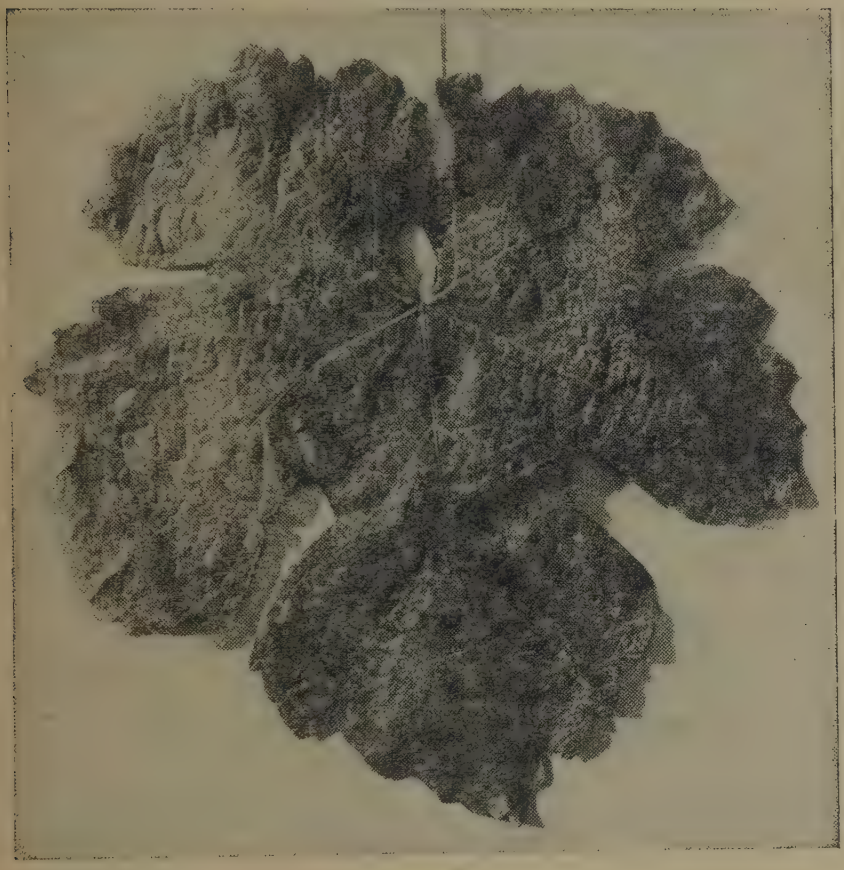


FIGURE 1
Roussanne — feuille adulte

La description ampélographique de ces deux cépages permet de faire ressortir les différences :

ROUSSANNE.

— Bourgeonnement : épanoui, cotonneux blanc à liseré carminé.
— Jeunes feuilles du haut : en gouttière, cotonneuses blanches à liseré carminé quinquelobées.
— Jeunes feuilles du bas : duveteuses blanches à plages bronzées.
— Feuille adulte (photo n° I).

FIGURE 2
Roussanne — grappe

— cunéiforme,
— moyenne,
— sinus pétiolaire en lyre fermée,
— quinquelobée,

— sinus latéral supérieur et sinus latéral inférieur en lyre,
— face supérieure : aranéeuse,
— face inférieure : pubescente veloutée,
— limbe tourmenté, en couple, à surface bullée,
— dents à côtés convexes (ogivales), larges,
— couleur vert clair terne.

— Pétiole : moyen, aranéeux.
— Grappe : (photo n° 2) petite, lâche, cylindrique, avec quelquefois un petit aileron.
— Baie : moyenne, blanche, sphéroïde.

MARSANNE.

— Bourgeonnement : épanoui, cotonneux blanc.
— Jeunes feuilles du haut : en gouttière, cotonneuses blanches quinquelobées.
— Jeunes feuilles du bas : duveteuses blanches.
— Feuille adulte (photo n° 3) :

— grande,
— sinus pétiolaire à bords superposés,
— quinquelobée,
— sinus latéral supérieur à bords superposés,
— sinus inférieur peu marqué,
— face supérieure légèrement aranéeuse,
— face inférieure : aranéeuse,
— limbe tourmenté, à surface gauffrée, bullée,
— dents : à côtés convexes (ogivales), larges,
— couleur vert foncé.

— Pétiole : moyen, aranéeux.
— Grappe (photo n° 4).
— grosse,
— pyramidale, ailée (plusieurs ailerons).

— Baie : moyenne, blanche, sphéroïde.

La Roussanne se différencie de la Marsanne par son bourgeonnement à liseré carminé, par ses jeunes feuilles plus colorées (plages bronzées), par sa feuille découpée à face inférieure veloutée, à sinus pétiolaire en lyre, par ses grappes moins volumineuses.

Elle se différencie aussi par sa qualité plus élevée et son rendement plus faible, c'est là sans aucun doute la cause de sa disparition progressive, le viticulteur lui reprochant, en outre, sa trop grande sensibilité à l'oïdium, à tel point, qu'un vieux

viticulteur de Mercurol repère en cours de végétation, dans une parcelle de Marsanne, les pieds atteints par cette maladie pour les faire disparaître au cours de l'hiver, il sait très bien qu'il sacrifie ainsi les pieds de Rousssanne.

La tradition orale ou écrite s'attachait à reconnaître aux vins issus de ce cépage une très grande qualité. Est-ce suffisant pour envisager un renouveau de la culture de la Roussanne dans son aire traditionnelle de culture ?

Dans la région de Tain-l'Hermitage ce cépage a pratiquement disparu, un seul propriétaire, obéissant à des mobiles un peu différents de ceux qui animent la grande masse des viticulteurs, a établi il y a deux ans une parcelle homogène de vingt ares en Roussanne ; malheureusement, cela ne s'est pas fait dans des

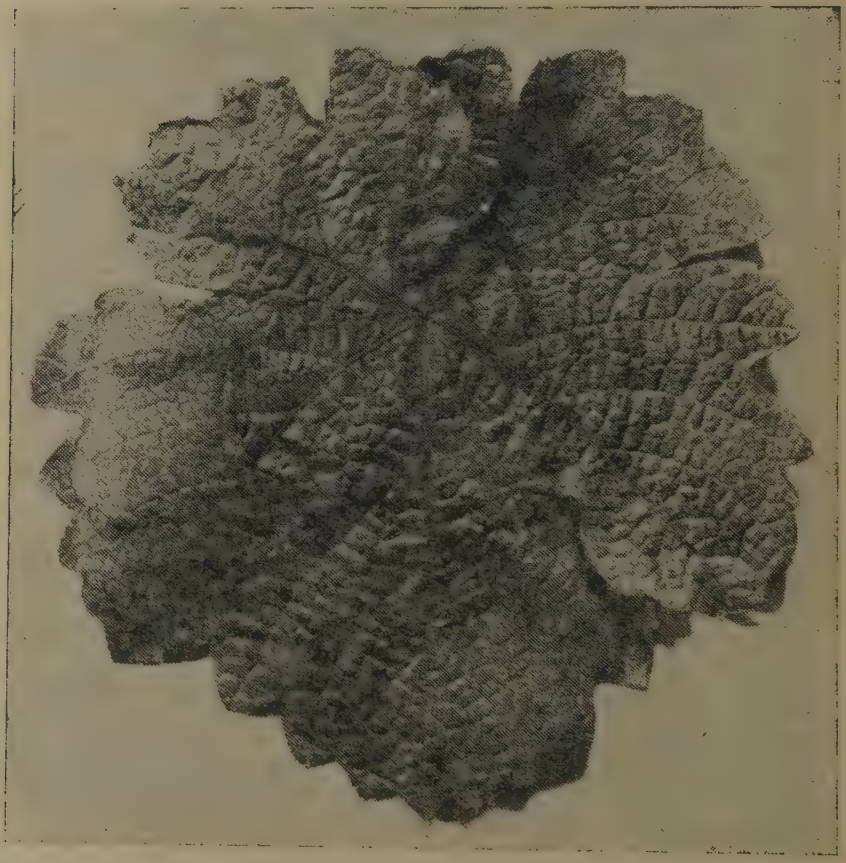


FIGURE 3
Marsanne — feuille adulte

conditions sanitaires parfaites, il a fallu rechercher les greffons sur des pieds dispersés dans de nombreuses parcelles plantées en Marsanne, qui toutes n'étaient pas exemptes de dégénérescence infectieuse.

Cette tentative de rénovation paraît limitée à cette seule exploitation viticole.

FIGURE 4
Marsanne — grappe

La situation est différente à Chignin. Le vignoble qui produisait le « Bergeron » le plus réputé se trouvait au lieu dit « Tormery » installé sur un coteau pierreux constitué par les éboulis de la montagne qui le surplombe et orienté S.-S.-W.

La culture de ce cépage y avait presque disparu, le vigneron reprochant à la Roussanne sa sensibilité à l'oïdium, mais sans doute aussi son trop faible rendement. Il ne se produisait presque plus de « Bergeron ».

Certains vignerons pensèrent utiliser la réputation de Chignin et de son vin de Bergeron, tout en augmentant « la productivité » de leurs vignobles. Pour cela ils établirent des plantations d'hybrides producteurs Ravat 6, mais leurs espoirs furent vite déçus, en coteau l'hybride ne donnait pas satisfaction et le Ravat 6 était lui aussi très sensible à l'oïdium.

Pendant ce temps, la culture de la Roussanne ne faisait que péricliter. Mais un fait nouveau allait modifier la situation : à un problème économique, la rentabilité d'une culture, allait être apporté une solution économique, la revalorisation de la récolte et cela grâce à la création de la « Coopérative de Vente des Vins fins de Montmelian » dont toute la politique est d'encourager la qualité.

Le prix du vin payé aux vignerons adhérents varia avec la qualité du produit. Ainsi cette année, pour un litre de vin, les prix pratiqués varient de 1 pour les Jacquières V.D.Q.S. situées au bas de l'échelle, à 5 pour le Maretel qui se situe au sommet, les prix du Bergeron sont au coefficient 3,5. Cette façon de procéder a eu une répercussion immédiate à Chignin ; depuis ces dernières années, de jeunes plantations ont été établies.

Les conditions économiques de production du Bergeron étant assurées, il reste à envisager les conditions techniques de cette production ! Si les anciens ampélographes avaient assimilé la Roussanne et le Bergeron et s'ils différenciaient ce cépage de la Marsanne, ont peut se demander si cette différenciation existait aussi dans la pratique, en un mot, on peut se demander si le vin de Roussanne existait à l'état pur.

Cette hypothèse ne paraît pas être vérifiée par les résultats que l'on peut tirer de la production des vieilles parcelles de Tain et de Chignin ; en effet, le fond de l'encépagement de ces parcelles est toujours constitué par la Marsanne avec une proportion variable de Roussanne. On peut donc penser que les cépages n'étaient pas séparés à la cuve pour donner un vin de Roussanne et de Marsanne.

A l'heure actuelle, le vin de Bergeron est le résultat d'un mélange de Roussanne et de Marsanne.

UNE HISTOIRE VÉCUE...

La Cave de x... avait une installation importante...

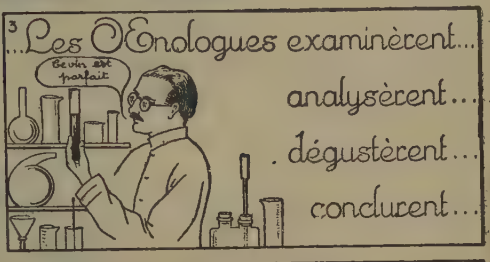
...mais ...ses frais d'exploitation étaient élevés...

...son matériel insuffisant...

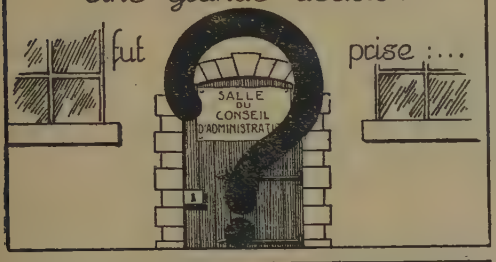
..le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable...

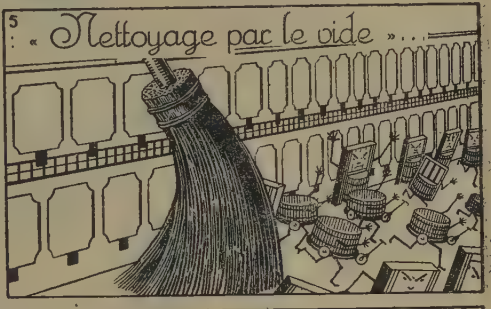
...un vendeur survint...

...un essai fut décidé...

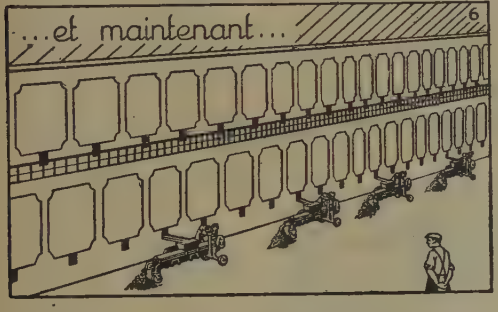


Une grande décision fut prise :...





...et maintenant...



7

...Vins parfaits...
Production augmentée
Frais d'Exploitation diminués
Agrandissements inutiles
Grosses économies
grâce au

Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

«LE PRESSOIR DE L'AVENIR»

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

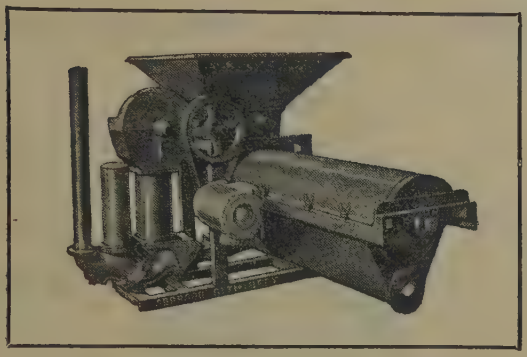
Notices Références franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 195

553

Alerte!
E.212
employez
MAZDA
PARINSECT
La lampe
qui éclaire
sans attirer
les
moustiques
LUMIÈRE DORÉE...
SOIRÉES PAISIBLES

MATÉRIEL DE VINIFICATION

SERRADO



Fouloir-égrappoir pompe à piston
Type S. 48

- **Fouloirs-Pompes**
- **Pompes à vendange**
- **Egrappoirs**
- **Pompes pour la manutention des marcs**
- **Equipements de cuves**
- **Tuyauteries à vendanges**

Fonderies et Ateliers de Constructions

Fondés en 1825

Saint-THIBERY (Hérault)

AUGMENTEZ vos RENDEMENTS
et REDUISEZ vos FRAIS GENERAUX
EN UTILISANT LES

Engrais Complexes O.N.I.A.

à haute teneur

Agents généraux :

MM. BERAUD
& GLEIZES
3*bis*, rue de la Violette
NIMES (Gard)

OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE
ONIA
ENGRAIS AZOTÉS — TOULOUSE — ENGRAIS COMPLEXES

qui contiennent :

L'AZOTE
Le PHOSPHORE
La POTASSE

nécessaires à vos cultures

PÉPINIÈRES

L. ROUY-IMBERT

INGÉNIEUR-HORTICOLE

POMMIERS AMÉRICAINS

CYPRÉS

MONTFAVET

(Vaucluse)

Tél. : 9-34 AVIGNON

AU SERVICE
DE L'AVICULTURE

Laboratoires Lissof

Spécialisés depuis plus de 25 ans dans l'étude et le traitement des maladies de Basse-Cour. Tous les produits vétérinaires - Autopsies - Séro-agglutination.

UNION FRANCO SUISSE

Fabrique, importe et sélectionne tous les accessoires de qualité, nécessaires dans un élevage et une basse-cour moderne.

LE COURRIER AVICOLE

Journal mensuel, technique et d'information.

Demandez la documentation U 458, complète illustrée, gratuite, indispensable à tout éleveur.

Service de documentation Avicole :

107, rue Isambard - PACY-SUR-EURE (Eure) Tél: 24

Nos produits sont en vente:
Pharmacie DIEUZEIDE, 4, rue Maguelone à MONTPELLIER
Dans les meilleures pharmacies, et, à défaut, au Laboratoire qui expédie en toutes quantités par retour du courrier

Dans ces conditions, le vin de Bergeron serait produit par un mélange de Marsanne et de 25 à 35 % de Bergeron.

Pour faciliter la lutte contre l'oïdium, il est indispensable que la Roussanne ne soit plus cultivée en mélange avec la Marsanne. L'établissement des parcelles de Roussanne aux endroits les plus accessibles, en bordure des chemins qui parcourent le coteau faciliterait la surveillance de l'évolution du champignon et diminuerait la peine du vigneron. Les traitements se feraient au soufre sublimé, aussi souvent que cela serait nécessaire, le premier traitement ayant lieu très tôt après le départ de la végétation.

On profiterait de l'obligation de créer de nouvelles plantations pour veiller à l'état sanitaire des greffons utilisés, un soin tout particulier serait apporté à l'établissement d'une parcelle complantée en Roussanne ,parcelle qui deviendrait par la suite la vigne-mère de greffons.

Le problème de la plantation en terrain sain ne se pose pas car il existe de nombreuses friches qui ne portent plus depuis longtemps de trace de vigne et cela au milieu même du coteau de Tormery. Mais il est indispensable de maintenir le vignoble à sa place actuelle en freinant sa descente vers la plaine, d'où la nécessité de délimiter l'aire de production du Bergeron.

Au point de vue œnologique, le Bergeron devrait être tel que la nature le produit. L'anhydride sulfureux ne devrait jamais être utilisé pour obtenir un vin mœlleux qui perd tout son parfum, comme c'est trop souvent le cas à l'heure actuelle.

La production à Chignin du vin de « Bergeron » semble donc assurée.

Par contre, l'optention, dans la région de Tain, d'un vin de grande classe à base de Roussanne, ne paraît pas possible ; car il n'y a pas d'avenir pour ce produit. Le commerce local, y compris le secteur coopératif, peut-il être intéressé par une telle production et trouver les débouchés nécessaires ?

En viticulture, dans les conditions actuelles, la qualité ne pouvant assurer la renaissance et l'essor d'une production, seules des mesures d'ordre économique peuvent arriver à ce résultat.

Claude Valat *Ingénieur Agricole (M)*

BIBLIOGRAPHIE

G. Foex. — La Roussanne : ampélographie de Viala et Vermorel (1901).

R. Brunet. — A travers les grands vignobles français et étrangers (1913).

J. Guicherd. — Monographies des départements de l'Isère et de la Savoie (enquête de 1929).

UN BEL EXEMPLE DE RECONVERSION

Quand le Vigneron devient Arboriculteur

La reconversion du vignoble languedocien est-elle possible et souhaitable ? Telle est l'importante question d'actualité que soulève la permanence d'une crise de surproduction viticole depuis ces dernières années.

Le problème de l'écoulement des récoltes a, certes, toujours été la hantise du vigneron, car depuis les temps les plus anciens, le Languedoc a connu de très graves campagnes de mévente, mais l'évolution technique et économique de la viticulture, dans le temps et dans l'espace, a été telle au cours des deux dernières décades que le problème se pose aujourd'hui avec beaucoup plus d'acuité.

Il y a trop de vin et nous n'en connaissons que trop les causes. Le vin est en excédent « absolu » dans le monde et le viticulteur méridional s'alarme devant une situation catastrophique qui n'apporte que misère et découragement.

Une nouvelle politique viticole dans le décret-loi du 30 sept. 1953 trace tout un programme d'assainissement portant sur la production elle-même, avec, en particulier, l'arrachage volontaire des vignes et l'encouragement à une reconversion rationnelle des terres ainsi libérées.

DONNÉES GÉNÉRALES

La région du Bas-Rhône-Languedoc et, en particulier, le département de l'Hérault, se prête malheureusement très mal à la reconversion. Les températures excessives de l'été jointes à un ensoleillement intense, le total déséquilibre du régime des pluies, sont des éléments très défavorables au développement régulier et rentable de nouvelles cultures. L'économie agricole du département de l'Hérault est étroitement liée aux servitudes qu'impose son milieu naturel.

Toute une adaptation est à faire et nous avons intérêt à ce qu'elle se fasse le plus vite possible, afin de profiter au plus tôt des bienfaits que l'on peut attendre du nouvel équilibre économique promis à notre région méridionale. Parmi les orientations nouvelles pouvant figurer au programme d'expansion économique, la production fruitière est-elle susceptible, dans certains cas, de tenir une place de premier choix ?

UNE ARBORICULTURE TRADITIONNELLE

Nous avons, dans le département de l'Hérault, des régions traditionnellement arboricoles. Celles-ci sont évidemment de faible importance, comparées à la vigne, qui, avec ses 187.000 hectares, représente 70 % des terres cultivées.

L'arbre est très bien adapté à la diversité de nos sols et climats et l'on trouve de riches cultures fruitières, aussi bien dans les régions de plaine et du littoral que dans les parties semi-montagneuses du nord du département :

le pêcher et l'abricotier dans la basse et moyenne vallée de l'Hérault, la région biterroise et les environs de Montpellier ;

le cerisier et le châtaignier dans les vallées de l'Orb et du Jaur ;

le pommier et le poirier dans les Monts du St-Ponais.

En dehors de ces très anciennes zones fruitières d'étendues très limitées, on trouve, comme dans toutes régions méridionales, une multitude d'arbres cultivés à l'état isolé, au milieu des vignes et dans des conditions techniques très souvent défavorables.

Depuis une dizaine d'années, le nombre de pommiers est passé de 30.000 à 150.000 arbres.

Cet accroissement brutal des vergers de pommiers et d'ailleurs aussi de pêchers, a pris naissance sur le littoral méditerranéen, à quelques kilomètres de Montpellier, en pleine zone viticole. Quelques hommes courageux ont, en peu d'années, complètement transformé l'économie agricole d'un canton, se classant ainsi comme les pionniers d'une reconversion «anticipée et volontaire», qui a pleinement réussi.

Il faut bien dire que le milieu (nature des terres, présence d'eau souterraine) s'est prêté très favorablement à cette reconversion, il n'en reste pas moins vrai qu'il s'agit là d'une expérience originale qu'il est intéressant de connaître et de suivre.

Comment donc l'arboriculture s'est-elle amorcée et développée dans les deux communes de Mauguio et Candillargues, communes viticoles par excellence, qui semblent vouloir de nos jours, lancer un défi à la tradition.

LES VERGERS DE MAUGUIO - CANDILLARGUES

En bordure du littoral méditerranéen, ces deux localités sont situées à 15 km à l'est de Montpellier. La vigne a, de tout temps, constitué leur principale richesse comme en témoignent les chiffres suivants :

	Mauguio	Candillargues
Surface totale des terres cultivées.	4.300 ha	570 ha
Surface du vignoble.	2.900 ha	400 ha

La vigne représente donc 70 % des terres en culture, le reste étant réservé en majeure partie aux cultures maraîchères et fruitières, ainsi qu'aux pépinières. Ces deux communes ont des terres riches et profondes, alluvions modernes, généralement arrosables. C'est la région des très hauts rendements en vin.

Depuis une vingtaine d'années, les viticulteurs se sont annexés d'autres activités agricoles et nombre d'entre eux sont devenus pépiniéristes, maraîchers, puis progressivement arboriculteurs pour mettre à profit une terre d'excellente qualité et où l'eau abonde.

UNE PETITE CALIFORNIE

Il peut paraître paradoxal d'établir des vergers de pommiers dans notre région du littoral, puisque la pomme évoque principalement l'idée de climat froid, de situation humide et d'altitude plus ou moins élevée.

Grâce aux variétés américaines, cette espèce a pu être cultivée avec succès sous notre climat languedocien, en résistant à la forte insolation et à la faible hygrométrie des mois d'été. L'humidité nécessaire à la bonne venue de la récolte est assurée par l'irrigation, car il est bien évident que sans eau la culture du pommier n'est pas possible.

Entreprise de pure folie, criait-on au début ! Il a fallu l'audace de quelques hommes comme MM. Clausel de Coussergues et E. Vincent pour lancer de telles cultures. Ils ont spontanément abandonné la culture de la vigne et ils ont pleinement réussi dans leur nouvelle activité ; mais il ne faut pas oublier qu'à l'origine, ils ont connu les pires difficultés. Chacun a pu, par la suite, profiter aussi bien de leurs échecs que de leurs succès, et tout le monde admire et imite aujourd'hui les belles plantations fruitières de Mauguio-Candillargues.

L'extension des vergers a été rapide, elle a suivi la marche surprenante suivante :

Années	Nombre d'hectares de vergers	
	Mauguio	Candillargues
1935	0	0
1947	20	4
1955	75	45
1956	100	75

Le technicien ou le profane, qui arrive dans cette région où durant plusieurs dizaines de kilomètres il ne rencontre qu'étendues uniformes de vignes, est particulièrement surpris de découvrir tout à coup ces importantes lignées d'arbres jeunes et vigoureux, à l'avenir plein de promesses. Le paysage classique

monotone laisse place à une « petite Californie » transportée là, d'un seul bloc, avec toute la diversité de ses arbres, selon les âges et les formes.

Sur ces 175 ha de vergers existants en 1956 :

— *70 % sont en pommiers*, soit 120 ha dont 15 ha seulement en production ;

— *15 % sont en pêchers ;*

— *15 % sont en poiriers.*

Les années qui viennent verront encore s'accroître les surfaces fruitières, car on assiste actuellement à une véritable course aux plantations. Course inquiétante ! L'exemple de Mauguio-Candillargues attire de nombreux curieux et déjà, cette année, des vergers importants s'installent aux environs immédiats de Montpellier.

NATURE DES PLANTATIONS ET RENDEMENTS

Dans les premières plantations de pommiers, on trouve les erreurs inhérentes à toute nouveauté. Au départ, en effet, *de nombreuses variétés ont été plantées et on peut ainsi connaître maintenant celles qui méritent de figurer dans les nouveaux vergers*. En gros, on peut dire que les plantations actuelles se font, à raison de :

60 % avec Golden Delicious ;

30 % avec Red Delicious et ses mutations Starking et Richard-Red ;

10 % diverses (Winesap - Winter Banana - King David - Jonathan).

Les formes adoptées connaissent les partisans du gobelet (sur Doucin, E.M. II à 4,5 × 4,5 ou sur Franc à 9 × 9) *et du cordon palissé* (sur Doucin, E.M. II à 3,5 × 2,4 ou sur Paradis, E.M. IX à 3,5 × 1,2).

Les deux types de vergers créés à Candillargues (cordons chez M. Vincent et gobelets chez M. de Coussergues) permettent déjà de faire de très intéressantes observations, mais il faut malheureusement attendre que les plantations soient plus anciennes pour en tirer un enseignement certain.

On peut, cependant, signaler que dans le verger en cordons, du type Lepage, la première récolte a été obtenue la troisième année avec un rendement de 22 tonnes/ha pour les Golden Delicious et 1,5 tonnes/ha pour les Red Delicious. A la quatrième année, les Golden donnent 30 tonnes/ha et les Red 4 t./ha.

En deux ans, les Golden Delicious ont donné 50 % de la récolte totale du verger avec un nombre d'arbres qui représente seulement le 1/5 de la plantation.

En 1955, c'est-à-dire à la cinquième année de plantation, les Golden Delicious ont atteint le rendement de 90 tonnes/ha ! Que réserve 1956 ?

Pour le verger conduit en gobelet, la première récolte a été obtenue la cinquième année. Les Golden Delicious ont donné une moyenne de 30 kg. par arbre la sixième année, et en 1955, c'est-à-dire la neuvième année, certains arbres portaient jusqu'à 250 kg de fruits. Mêmes observations en ce qui concerne le retard dans la mise à fruit des Red Delicious.

Attendons la suite ! Mais pour le moment les résultats sont magnifiques.

ARROSAGES, FUMURES, TRAITEMENTS

En général, l'arrosage se fait la première année de récolte à raison d'environ 800 à 1.000 m³ à l'ha. Le pompage de l'eau de la nappe souterraine située à une quinzaine de mètres de profondeur est assuré par une pompe centrifuge (moteur électrique ou à essence) débitant 60 à 80 m³/heure. Il faut donc une dizaine d'heures pour arroser un ha.

L'irrigation se fait entièrement par gravité, 40 à 45 jours avant la première cueillette, c'est-à-dire vers le 15 juillet. Très souvent, un arrosage suffit, mais parfois un deuxième est effectué vers le 15 août.

Au point de vue engrais, une bonne fumure de fond est généralement apportée au défoncement avec, par exemple (comme chez M. Vincent), 2.000 kg/ha de phospho-potassiques PK 300 à 18 % P_2O_5 et 18 % K_2O.

D'une façon générale, la fumure d'entretien fait appel :

— à des matières organiques (fumier, compost, terreaux de marc épépiné, déchets divers) tous les deux ou trois ans ;

— à des sels potassiques, sous forme de sylvinite double, chlorure ou sulfate de potasse dans les parcelles trop salées, à des doses annuelles correspondant à 250 à 300 kg de K_2O ;

— à des engrais rapidement assimilables à base de nitrate de potasse (Nitropec 14-0-24) épandus après arrosage, dès que la terre est ressuyée, à raison de deux épandages de 300 kg chacun.

Parfois : épandages complémentaires de nitrate de soude et, dans certains cas particuliers, pulvérisations d'urée sur les feuilles. Les Golden Delicious reçoivent normalement une fumure plus forte, qui chez M. Vincent est à peu près double de la fumure normale.

Le sol est fréquemment travaillé à raison de 10 à 12 passages par an au cultivateur ou pulvérisateur à disques. Aucune charrue ne rentre dans les vergers.

Les traitements antiparasitaires représentent à eux seuls plus de la moitié des frais de culture, mais ils sont largement payants. Pour bien traiter, il faut être équipé d'appareils convenables à haute pression et suivre avec méthode les avis de la Station d'Avertissements.

Pour l'obtention de fruits sains, le pommier exige dans notre région 12 à 13 traitements pendant la végétation, d'avril à septembre, contre l'anthonome, le carpocapse, les pucerons et la tavelure.

RÉCOLTES — VENTES

Le ramassage des fruits s'échelonne de fin août pour les Winter Banana, à mi-octobre pour les Winesap, le plus gros travail étant donné par les Golden Delicious entre le 15 et 30 septembre.

La cueillette est faite en trois fois pour chaque variété avec triage et calibrage. Les fruits sont ensuite emballés dans des billots de 10 kg et dans des plateaux standards à un rang puis vendus à des expéditeurs sur les marchés de Montpellier, Nîmes, Cabannes, etc...

En 1955, il s'est créé une Coopérative de Calibrage et d'Emballage qui a fonctionné pour la première fois cette année, et qui a donné les meilleurs résultats. Elle est installée au milieu des vignes, dans un ancien hangar d'aviation, dans lequel a été installée une calibreuse moderne.

En 1955, la Coopérative dénommée « Les Vergers de Mauguio-Candillargues » a traité 250 tonnes de fruits parmi lesquels :

— 180 tonnes de pommes : 55 t. Golden Delicious, 65 t. Red Delicious, Richard et Starking, 60 t. Winesap, Winter Banana, Jonathan, King David ;

— 55 tonnes de poires ;

— 15 tonnes de pêches.

Elle compte actuellement 40 adhérents pour 140 ha et traitera en 1960 plus de 2.000 tonnes de fruits.

Sur ces 2.000 tonnes constituées en grande partie par des pommes Golden Delicious, 1.500 tonnes devront être triées, calibrées et emballées dans l'espace de 10 jours avec des pointes journalières atteignant 250 à 300 tonnes. Tout ceci pose des problèmes techniques, auxquels il faut penser dès maintenant, et également des problèmes économiques assez graves par suite de

l'apport massif d'une même variété en un temps très court. Il est vrai que la Golden Delicious se conserve particulièrement bien puisque nous en consommons jusqu'en mars, sans que le fruit ait subi la moindre altération ou dépréciation. Et ce, sans frigorifique.

Nos audacieux arboriculteurs prévoient d'ailleurs la construction d'une Coopérative fruitière parfaitement organisée, leur permettant de présenter une marchandise saine et de qualité pour des marchés qui seront certainement de plus en plus difficiles à conquérir. Si, depuis quelques années, les cours de la pomme de qualité ont été très élevés (prix moyen de 70 fr. le kg. à la production en 1955), il faut malheureusement craindre, devant l'ampleur des nouvelles plantations, une chute importante des prix. La pomme, pour être rentable, devra donc être cultivée et commercialisée sans connaître la moindre faute, négligence ou erreur, que l'on pouvait se permettre jusqu'à présent.

QUELQUES CHIFFRES

Voici pour 1955, quelques renseignements chiffrés recueillis auprès des divers producteurs de pommes :

— 1 ha de vergers de pommiers en cordons (1.500 à 2.000 arbres) demande jusqu'à la récolte des premiers fruits (troisième année) une mise de fonds estimée au minimum à 850,000 francs.

— 1 ha de verger de pommiers en gobelets (650 arbres) coûte environ 200.000 fr. de moins pour être mené jusqu'à sa troisième année, mais la récolte des premiers fruits est obtenue un ou deux ans plus tard. Les dépenses jusqu'à la première récolte sont donc à peu près identiques dans les deux types de verger.

Ces chiffres ne tiennent pas compte des frais d'investissement en matériel et, en gros, on peut chiffrer entre 800.000 et 1 million de fr. les frais à engager dans un verger de pommiers avant de cueillir les premiers fruits.

— Pour 1 ha de verger de pommiers en gobelets en production (20 à 25 tonnes), les frais annuels d'exploitation sont le double de ceux exigés pour la vigne. Ils sont d'environ 400 à 450.000 fr.

— Si l'on tient compte de l'amortissement du matériel, de l'amortissement des plantations (amortissement rendu d'autant plus nécessaire que très souvent l'exploitant a effectué des emprunts), de l'intérêt des capitaux investis, des impôts, etc..., l'exploitation d'un hectare de pommiers ne devient rentable que si le producteur vend au moins 600,000 fr. de fruits.

Pour 13 traitements appliqués en moyenne sur les vergers, la lutte antiparasitaire nécessite une dépense annuelle de 200 à 250.000 fr. l'hectare.

CONCLUSION

A la suite des gelées de février, qui ont fait des dégâts considérables au vignoble, en particulier dans la région Mauguio-Candillargues, M. Edmond Vincent a procédé, au cours du mois de mars, à l'arrachage total et définitif des vignes de son domaine. Cette calamité nouvelle contribue ainsi à accélérer une reconversion déjà avancée.

Voici donc l'histoire des vergers de Mauguio-Candillargues. C'est encore une histoire très jeune, puisque les plus vieux pommiers n'ont que 8 ans, et il serait, par conséquent, difficile et dangereux de tirer de cette magnifique expérience des conclusions pratiques trop hâtives.

Il ne s'agit pas, non plus, d'opposer ce petit « noyau d'arboriculture » aux régions fruitières de la Provence, du Roussillon, du Sud-Ouest ou de la Vallée du Rhône, mais les vergers de Mauguio-Candillargues deviennent un centre d'intérêt indiscutable quand on sait comment et pourquoi ils ont pris naissance.

On pourrait reprendre les phrases, toujours vraies, que D. Faucher a écrites au sujet du renoncement imposé par la crise phylloxérique : « la destruction de la vigne, ce n'est pas seulement la fin d'une richesse, cela signifie pour beaucoup la fin d'une manière de vivre... La vigne, par sa longévité, a quelque chose de quasi immuable ; on y est attaché comme à sa maison, elle prend toute la vie du vigneron qui se consacre à sa culture ».

Les résultats de ces huit années de « reconversion » sont très encourageants et ceux qui ont fait le premier pas sont largement récompensés de leurs efforts. Sur arrachages des vignes, les vergers de pommiers et de pêchers, sans oublier les cultures maraîchères, vont, dans l'avenir, donner une production de plus en plus importante. Disciplines techniques et économiques seront indispensables pour assurer l'écoulement normal des récoltes.

Le viticulteur a su et saura mieux encore s'adapter aux nouvelles techniques culturales : taille, traitements antiparasitaires, fumure rationnelle que réclame l'arbre fruitier, grâce aux vergers d'études qui ont été créés dans la région.

Les vergers de Mauguio-Candillargues constituent tout simplement un bel exemple qui a pris l'allure d'un véritable symbole aux yeux de ces viticulteurs, qui nous disaient récemment : « le seul motif qui pousse le vigneron à reconvertir, c'est l'instinct de conservation qui dicte un suprême effort avant de se laisser mourir ».

La Potasse, mai-juin 1956.

Raymond Marsolat,
Ingénieur des Services Agricoles.

QUESTIONS DIVERSES

O.I.V. — VIII^me Congrès international de la Vigne et du Vin

SANTIAGO-DU-CHILI : 21 mars - 1er avril

RAPPORT GENERAL
SUR LA SITUATION DE LA VITICULTURE DANS LE MONDE
ET LES
SUITES DONNEES AUX RESOLUTIONS DU COMITE DE L'O.I.V.

[SUITE]

Italie. — Le Ministre de l'Agriculture et des Forêts nous a fait savoir qu'il approuve dans son ensemble, la résolution adoptée à Berne. Le gouvernement italien se rend compte de l'opportunité de limiter la culture de la vigne aux seuls terrains qui répondent le mieux aux exigences de la culture et à la qualité du produit. Ceci, ne pouvant être obtenu que grâce à la sélection des sols et des cépages ainsi qu'à la limitation des rendements, c'est dans ce sens que la politique viticole italienne a été orientée. Toutefois, il convient de souligner le fait que dans ce pays on est contraint de compter avec la pression démographique et l'excédent de la main-d'œuvre disponible, facteurs qui trouvent dans la culture de la vigne, plante colonisatrice par excellence, leur solution par l'occupation stable des travailleurs dans les campagnes et spécialement dans les zones assujetties à la réforme agraire.

La réduction des droits et des taxes qui pèsent sur le vin est en cours d'examen.

En ce qui concerne l'institution de la déclaration obligatoire de la récolte, il est fait remarquer qu'on ne pourra pas toujours en attendre les résultats voulus et que pour faire des évaluations plus précises l'administration se propose de prendre contact avec l'Institut central de Statistique compétent. En outre l'Administration est d'accord pour l'unification des méthodes de statistiques viti-vinicoles sur des bases comparables, entreprise par l'O.I.V. en collaboration avec la F.A.O.

La promulgation de la loi du 31 juillet 1954 sur la défense de l'origine des vins et du vinaigre, qui prévoit des pénalités très élevées pour les délinquants, a permis une amélioration du contrôle et de la répression des fraudes.

En outre, toujours afin de garantir l'authenticité de l'origine des vins, un décret législatif a été promulgué le 16 septembre 1955, remanié par la loi du 16 novembre 1955, fixant les normes du régime fiscal des spiritueux ainsi que l'imposition de droits spécifiques sur les alcools selon leur provenance.

En ce qui concerne enfin la recommandation de faire en sorte que les produits de la vigne soient compris dans les accords internationaux

des pays participants au Comité interministériel de l'alimentation et de l'Agriculture — Instances agricoles (poolvert) — de l'O.E.C.E., cette Administration donne l'assurance qu'elle s'intéresse à toute initiative ayant pour but d'atteindre ces objectifs.

— • —

Maroc. — Le rapport macorain indique que les 4.237 ha signalés comme venant en production en 1956, ont été plantés à la suite d'autorisations accordées au cours des années 1951 - 1952 - 1953.

Actuellement, la politique viticole du Maroc suit strictement les directives de l'O.I.V., c'est-à-dire :

— qu'il n'y a pratiquement plus d'autorisations de plantation accordées (685 ha en 1955). Ces autorisations ne seront pratiquement pas utilisées en raison des situations rencontrées présentement en Afrique du Nord. D'ailleurs, elles n'étaient valables que pour quelques mois ;

— que le Bureau des vins et alcools est en train de constituer un fichier viticole. Ce travail doit être terminé dans le courant de l'année. Les chiffres avancés au titre des plantations seront certainement révisés mais dès maintenant on peut annoncer que le chiffre réel est inférieur à celui indiqué jusqu'alors ;

— que le Bureau des vins et alcools effectue actuellement le recensement photo-topographique du vignoble. La tenue à jour de ces documents permettra de suivre exactement l'évolution de cette culture, et

— que l'effort pour l'amélioration de la qualité des vins se poursuit par le contrôle rigoureux de la circulation des vins.

a) la destruction des vins malades, et

b) l'institution d'une nouvelle politique de l'alcool qui a eu pour effet la suppression de l'alcool de betterave et l'imposition des prestations vinicoles.

— • —

Suisse. — Le département fédéral de l'Economie publique dans la communication qu'il nous a adressée, souligne le fait que les techniques nouvelles liées au progrès scientifique tendant à intensifier la production au delà même des possibilités de la consommation et qu'en conséquence ce développement doit être intimement lié à une politique de qualité et être orienté vers les méthodes œnologiques, vers la prospection et l'organisation des marchés, vers l'accroissement des possibilités de ventes, afin d'obtenir le maintien des rapports voulus entre production et consommation. De même une extension des vignobles à moindre vocation viticole ne saurait être admise tant que les produits des vignobles traditionnels ne trouveraient place sur le marché.

— • —

Syrie. — Il n'existe pas en Syrie de réglementation spéciale pour la culture de la vigne. Sa culture est libre de tout contrôle. Par contre, une licence du Ministère de l'Economie Nationale est nécessaire pour la production de l'alcool. Cette licence doit être renouvelée annuellement par le Ministère des Finances qui contrôle la production pour la perception des droits et taxes.

— • —

Yougoslavie. — Le rapport yougoslave donne les indications suivantes sur la situation de la viticulture :

Le pourcentage des vignes jeunes n'est que de 7 %, ce qui implique un renouvellement annuel des vignes qui cesseront prochainement à produire de l'ordre de 2,5 %.

Le rendement moyen par hectare en 1953 et 1954 était très bas.

D'autre part, la partie la plus importante (81 %) de la récolte est destinée à la production de vins qui, d'ailleurs, ne comportent qu'une très faible quantité de vins de qualité moyenne ou supérieure. Il n'existe pas en Yougoslavie de vins à appellation d'origine.

Dans ces conditions, un programme pour une nouvelle orientation de la viticulture, a été élaboré dans le cadre d'un plan général pour l'amélioration de l'agriculture et prévoit :

1° des travaux préparatoires en vue d'assurer la deuxième reconstitution du vignoble, car la première a été faite il y a plus de 50 ans. D'autre part, bien des vignes sont, soient vieilles soient endommagées par suite de la guerre. C'est ainsi qu'un certain nombre de vignobles ne sont plus rentables en raison de leur faible rendement par hectare ;

2° le choix des sols favorables à la culture de la vigne. Sur ces sols on plantera des nouvelles vignes en vue de la reconstitution des vignes épuisées. En même temps, on précisera l'assortiment des vignes pour la production des vins, des raisins de table et des raisins destinés à d'autres utilisations (séchage, préparation des boissons et autres produits sans alcool, etc...) ;

3° la production et la vente du matériel de base, sous le contrôle de l'Etat en ce qui concerne la qualité et la quantité ;

4° l'accroissement des surfaces de vignes à raisins de table et l'application d'un système de plantation permettant la mécanisation de la culture ;

5° et le développement des services antipéronosporiques.

— • —

Turquie. — Le Ministre des Douanes et des Monopoles indique que la production de vin en Turquie étant faible, le problème de la surproduction ne se pose pas dans ce pays. Toutefois, il approuve la résolution adoptée à Berne et en particulier, l'avertissement concernant

la sélection des sols et des cépages ainsi que la réduction des droits et taxes exagérés grevant le vin à la circulation.

Le contrôle chimique de la récolte est obligatoire en Turquie.

En ce qui concerne l'établissement du cadastre viticole, les travaux sont en cours.

— • —

Telles sont les principales suites données par la plupart des pays membres aux résolutions de Comité de l'O.I.V. et des Congrès internationaux de la Vigne et du Vin d'Athènes et de Rome, concernant notamment l'orientation rationnelle de la viticulture et l'application d'une stricte politique de qualité viti-vinicole.

(à suivre).

BULLETIN COMMERCIAL

METROPOLE. — *Aude*. — Lézignan-Corbières (26) : insuf. d'aff., pas de cote. — Narbonne (26) : V.C.C. : 10 à 10°5 : 325 à 330 ; 11 à 12° : 310. Corbières : 11 à 12° : 320 à 315 ; 12°5 à 13 : 320 à 325. Minervois : 11 à 12° : 310 à 315.

Gard. — Nîmes (30) : V.C.C. : 9 à 9°5 : 340 à 335 ; 10 à 10°5 : 325 à 315 ; 10°5 à 11 : 315 à 310. Costières V.D.Q.S. : 11°5 à 13 : 315 à 320.

Hérault. — Béziers (27) : Rouges 9°5 à 10°5 : 330 à 315 ; 10°5 à 12 : 315 à 305. Rosés et Blancs : insuf. d'aff., pas de cote. — Montpellier (31) : insuf. d'aff., pas de cote. — Sète (25) : Vins de pays : insuf. d'aff., pas de cote. Vins d'Algérie : insuf. d'aff., pas de cote.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (28) ; insuf. d'aff., pas de cote.

Seine-Inférieure. — Rouen (30) : Vins d'Algérie au débarquement : 11° : 430 à 460 ; 12° : 430 à 460 ; 13° : 440 à 470.

Var. — Brignoles : insuf. d'aff., pas de cote.

Vaucluse. — Avignon (23) : V.C.C. : 9°5 à 10 : insuf. d'aff., pas de cote ; 11 à 12° : 320 à 330. V.D.Q.S. : 350 à 380. Côtes-du-Rhône : 540 à 550.

ALGERIE. — Alger (27) : Récolte 1955. V.C.C. Rouges libres : Premier choix : 10°5 : 347,5 à 340 ; 11 à 11°5 : 347,5 à 340 ; 12 à 12°5 : 340. Deuxième choix : 11 à 11°5 : 33,5. Hauts Coteaux, premier choix : 12°5 : 350. Rosés, premier choix : 10°5 : 350 ; 12 à 12°5 : 365 à 360. Blancs, premier choix : 11° : 360. V.D.Q.S. Rouges : 13 à 13°5 : 340 à 355. — Oran (27) : pas de cote. — Mostaganem (27) : Récolte 1955 : Rouges : 350 à 360. Rosés : 360 à 380.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE PAUL DÉHAN

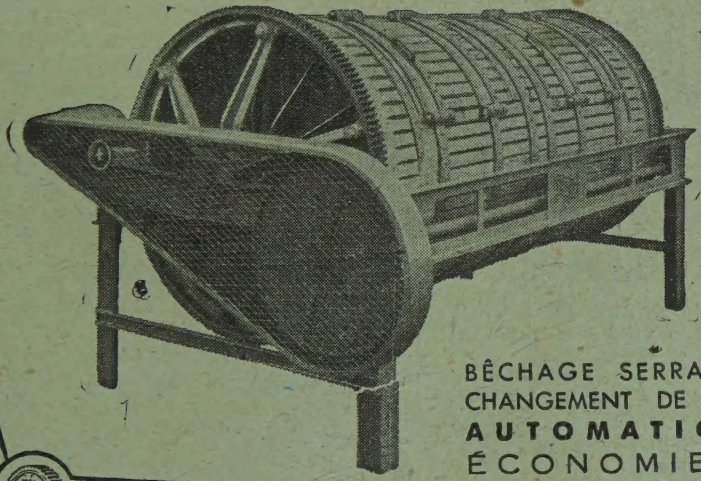
BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 22 AU 28 JUILLET 1956

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	22	11	—	22	11	—	21	11		24	14	—	27	13		30	14	—	29	16	P
ANGERS	22	12	—	22	12	—	22	10		25	13	—	27	15		30	15	—	29	17	P
COGNAC	23	11	—	25	14	—	25	13		26	16	—	28	15		32	16	—	25	15	P
BORDEAUX	20	15	P	23	13	P	23	13		25	16	—	28	16		30	18	P	24	14	P
TOURS	22	13	—	23	14	—	23	10		25	14	—	27	14		30	16	—	30	16	P
NEVERS	22	10	—	21	10	—	23	10		25	14	—	25	9		28	13	—	30	16	P
AGEN	21	16	P	24	16	P	25	12		26	13	—	30	13		32	16	—	28	14	—
CLERMONT-FERRAND	19	12	1	23	13	—	22	10		23	13	—	24	10		28	15	—	30	17	—
MONTELIMAR	20	16	—	26	18	—	26	16		27	18	—	28	18		32	13	—	32	16	—
TOULOUSE	21	15	—	23	16	P	24	12		26	12	—	30	19		32	16	—	29	17	P
CARCASSONNE	21	16	P	23	17	P	24	15		27	16	—	30	15		31	18	—	30	18	P
PERPIGNAN	26	19	—	27	16	—	27	20		30	22	—	35	18		29	18	—	27	20	P
MONTPELLIER	26	16	—	28	17	P	30	15		33	20	—	33	15		30	18	—	24	18	—
REIMS	23	12	P	20	11	—	23	10		23	16	P	26	12		29	11	—	30	16	—
STRASBOURG	21	11	P	24	12	—	22	13		24	14	1	24	12		28	13	—	29	17	1
DIJON	21	11	1	24	14	1	23	12		25	17	—	25	14		29	14	—	29	17	11
LYON	21	14	P	24	16	—	22	12		24	17	—	25	14		27	15	—	31	15	P
GRENOBLE	23	12		24	11	P	24	11		25	13	—	27	13		29	16	—	29	14	P
MARSEILLE	26	19	—	27	18	—	28	15		31	15	—	32	16		30	14	—	26	16	—
NICE	25	18	—	25	18	—	26	20		27	19	—	26	20		27	21	—	27	18	—
AJACCIO	29	15		26	13	P	26	14		25	13	—	26	16		30	15	—	29	15	—
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

un Jus de première qualité !

AVEC

LE PRESSOIR HORIZONTAL **VASLIN**



BÊCHAGE SERRAGE ET CHANGEMENT DE VITESSE **AUTOMATIQUES**
ÉCONOMIE DE MAIN-D'ŒUVRE LE MOINS CHER

TIONS G. BERNIER CHALONNAISES

CONSTRUCTIONS CHALONNAISES

A3B

CHALONNES-SUR-LOIRE (MAINE-&-LOIRE) - TÉL. 56 et 197

Institut Œnologique de Champagne

ANCIENS Ets F. TELLE, SUCCESSEUR DE J. WEINMANN

3, Place Carnot, 16, Rue de la Fauvette

EPERNAY

Téléph. 312

VENDANGES 1956

Les meilleurs vins sont obtenus
par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain

Pour y parvenir, utilisez :

- le **SULFIPHOSPHATE TELLE,** renfermant par litre : 200 grs d'anhydride sulfureux et 200 grs de phosphate biammonique purs.

  ou le **BISULFITE LIQUIDE TITRÉ WEINMANN,** renfermant par litre 250 grs d'anhydride sulfureux, ce qui correspond à 500 grs de métabisulfite de potasse de fabrication récente.

- puis les **LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN,** ferments sélectionnés de grands crus, qui s'emploient directement sans préparation de levain.

ALBIGÈNE
VÉGÉTAX } Charbons de qualité pour le traitement des vins blancs.

PHOSPHATES COMPLETS (phosphate monoammonique pur), pour activer la fermentation.

MÉTABISULFITE DE POTASSE, MÈCHES SOUFRÉES
MASTIC pour Fûts et Cuves, TONNYL pour le nettoyage de la futaille
MUSTIMÈTRES, APPAREILS DE LABORATOIRE

NOTICE VENDANGES, ADRESSÉE FRANCO SUR DEMANDE

VITICULTEURS !

Pour **A**méliorer **C**onserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits des Anciens Etablissements

MANTE & Cie, 20, Cours Pierre-Puget, 20

TÉL. DRAGON 41-38 — MARSEILLE

C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS

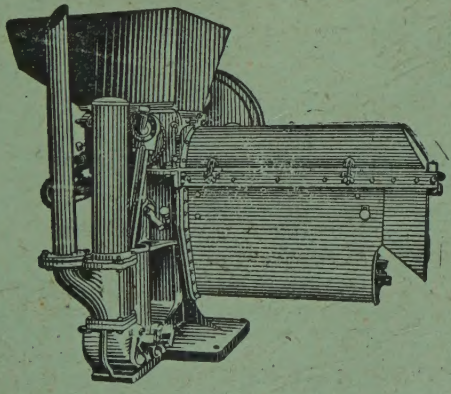
Sté en Cte par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves

Agence à

Béziers
Alger
Oran
Tunis

Buenos-Ayres
Santiago
Le Cap
etc..



Foulograppe "COQ1" permettant à volonté l'égrappage et le non égrappage

Envoi gratuit de tous catalogues renseignements et devis

Depuis plus d'un siècle...

au service de l'Agriculture

SCHLŒSING

175, Rue Paradis
MARSEILLE

USINES A : MARSEILLE, SEPTÈMES, ARLES, BORDEAUX, BASSENS

SCHLOCUIVRE
CUPROSTÉATITE
SOUFRE MAJOR
SOUPOR
SCHLOSOUFRE
BOUILLIE SCHLŒSING

•

Toute la gamme des
INSECTICIDES

•

ENGRAIS COMPOSÉS
SUPERPHOSPHATES D'OS
SUPER AZOTÉ ORGANIQUE
SUPER MINÉRAUX

•

USINES SCHLŒSING FRÈRES & CIE — TÉL. DRAGON 08-74 & 06-87

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.